DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO: "ROLLITO DE SALCHICHA"

CLASIFICACIÓN
Precocinado.

INGREDIENTES
Bacon, salchicha, queso en lonchas -queso, margarina vegetal, leche en polvo desnatada, proteínas de leche, sales fundentes (E-339, E-331), almidón de arroz-, pan rallado (contiene gluten), albúmina de huevo, sal, especias, potenciador del sabor (E-621), espesante (E-412), conservador (E-202).

Puede contener trazas de pescado y crustáceos.

PROCESO DE PRODUCCIÓN
En primer lugar se corta en lonchas el bacon mediante cortadora automática y se trocean las salchichas manualmente. Se coloca sobre la mesa una loncha de bacon, sobre ésta una loncha de queso y encima de éste se coloca un trozo de salchicha. Una vez colocados por este orden los componentes del producto se procede de forma manual al enrollado. Se almacena en la cámara de producto intermedio a 0-2 ºC. Seguidamente se pasa el producto al equipo encolador, para posteriormente pasar al equipo de empanado. Se vuelve a repetir los dos últimos pasos descritos del procesado: el encolado y empanado. Tras el empanado se deja reposar el producto y posteriormente se envasa y se etiqueta, para proceder al almacenamiento en la cámara de producto terminado.

PRESENTACIÓN Y ENVASADO
En caja PET de 2,0- 2,5 kg., 1- 1,5 Kg. y/o 380- 600 g., termosellada.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
Condiciones normales de refrigeración: Tª ≤ 0º C a ≤ 4 ºC.

VIDA ÚTIL
9 días a Tª ≤ 0º C a ≤ 4º C.

ETIQUETADO
Etiqueta situada en el film del envase (frontal).
Contenido de la etiqueta: denominación, ingredientes, peso, NRS, nº de lote, fecha de caducidad, Tª de conservación y fabricante.

DESTINO FINAL
Venta en régimen de libre servicio.

MODO DE EMPLEO
Freír en sartén o freidora a 180º C 2 – 3 minutos, hasta que estén bien dorados. Escurrir y servir al gusto.